

Critères de dégustation	Appréciation	Corr.*	Mots clefs
Visuel Aspect	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> 5/5 <input type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	Jaune doré
Visuel Mousse	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	Fines bulles, Cordon instable
Nez Qualité	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	Pomme, Fermentaire
Nez Intensité	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	
Bouche Intensité	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	
Bouche Qualité	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	Frais, Rond(e), Bon équilibre, Agrume, Orange, Noix, Beurre , Salin(e)
Bouche Effervescence	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> 5/5 <input type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	Crémeuse
Harmonie	<input checked="" type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> 5/5 <input checked="" type="checkbox"/> 4/5 <input type="checkbox"/> 3/5	

* Corrélation : nombre de dégustateurs ayant un avis convergent par rapport au nombre de dégustateurs composant le jury.

Synthèse des commentaires

Robe jaune dorée où de fines bulles forment un cordon fugace ; nez ouvert sur des notes fermentaires et fruitées (pomme). Effervescence crémeuse en bouche sur un vin frais, rond, équilibré, aux saveurs fruitées (agrume, orange, noix) et beurrées ; notes salines et léger asséchant sur la finale.



Chardonnay du Monde 2026

1229, chemin du Roy de Croix
71570 CHAINTRÉ - FRANCE
Tél. 33 (0)3 85 37 43 21 - Fax 33 (0)3 85 37 19 83
infos@chardonnay-du-monde.com
www.chardonnay-du-monde.com